

MiSTral
Menù



www.ristorantemistralvinovo.it

DEGUSTAZIONE MARE

Tris di antipasti - Gamberi-Polpo-Baccalà

Primo piatto - Raviolo di mare

Secondo piatto - Pescato del giorno gratinato,
con contorno di stagione

Dolce a scelta - (Bevande escluse)

**uova-glutine-lattosio-aglio-sedano

€50

DEGUSTAZIONE TERRA

Tris di antipasti - Girello-Flan-Insalata russa

Primo piatto - I plin al sugo d'arrosto

Secondo piatto - Guancia di vitello cotta
a bassa temperatura, con contorno di stagione

Dolce a scelta - (Bevande escluse)

**pesce-uova-lattosio-glutine

€50



ANTIPASTI DI MARE

Gamberi avvolti in pasta kataifi e salsa aioli

€17

**uova-glutine

Capasanta gratinata Saint Jaques

€18

**lattosio

Tiepida di polpo, taggiasche, patate e ciliegino

€18

**nn

Baccalà mantecato alla Ligure

"Brandacujun"

€18

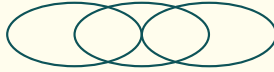
**lattosio-aglio

Antipasto Mix Mare

**(Gamberi - Capasanta - Polpo - Baccalà - Carpaccio
di pesce spada, basilico e pomodorini)**

€22

**uova-glutine-aglio-lattosio-molluschi



ANTIPASTI DI TERRA

Tartare di fassona, uovo pochè e
lamelle di tartufo nero

€22

**uova

Il girello in salsa tonnata della tradizione

€16

**pesce-uova

Il flan di verdure e fonduta di toma Piemontese

€12

**uova-lattosio

La nostra "Insalata russa"

€14

**uova

Antipasto Mix Terra
(Tartare - Girello - Flan - Insalata russa - Tomino)

€22

**uova-pesce-lattosio



PRIMI DI MARE

Le linguine alle vongole e bottarga

€18

**glutine-crostacei-aglio-pesce

I ravioli di mare "Home made"

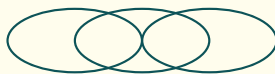
€18

**glutine-lattosio-sedano-aglio-crostacei

**Gli gnocchi di patate "Home made"
al ragù di spada**

€18

**glutine-uova



PRIMI DI TERRA

**La vera carbonara Romana
(preparata da un Piemontese)**

€16

**glutine-uova-lattosio

**I tagliolini freschi al ragù bianco di coniglio
con pomodorini confit**

€16

**glutine-sedano

I plin di Ottavia "Home made" al sugo d'arrosto

€16

**glutine.lattosio



SECONDI DI MARE

**Tentacolo di polpo con caponatina di
melanzane e spuma di burrata**

€22

**lattosio-aglio

**Pescato del giorno gratinato
con contorno di stagione**

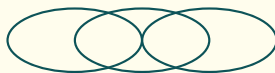
€18

**lattosio-aglio

Guazzetto di mare con crostini di pane

€18

**glutine-aglio-crostacei



SECONDI DI TERRA

**Filetto di fassona, salsa alla nocciola,
contorno con verdure di stagione**

€24

**lattosio

**Maialino cotto a bassa temperatura, jus al
caramello, contorno con verdure di stagione**

€18

**lattosio

**Guancia di vitello cotta a bassa temperatura,
contorno con verdure di stagione**

€18

**nn

DOLCI

Il nostro tiramisù

€7

**uova-lattosio

La panna cotta

€7

**nn

Crostata di mele, cannella, pinoli e gelato alla crema

€7

**uova-glutine-lattosio

Bonet con cremoso alla vaniglia e caramello al rum

€8

**uova-glutine-lattosio

Semifreddo al torroncino con salsa al gianduja

€8

**lattosio-uova

Cheesecake con caramello salato

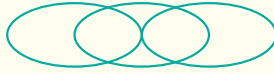
€7

**lattosio

Tortino al cuore caldo con gelato alla vaniglia

€7

**frutta secca-lattosio-glutine-uova



www.ristorantemistralvinovo.it



** Alcuni alimenti potrebbero essere congelati per garantirne la freschezza a norma di legge Reg CE 116972011

** Il pane, la pasta ripiena, gli gnocchi e i dolci sono tutti preparati dai nostri Chef

